

# Selskabsarrangement - Klassik 2023

## - Velkomstdrink

Vælg mellem 1 glas tør eller sød mousserende vin

## - Forretter

- Aspargesuppe
- Sønderjysk torsk med sennepssovs, æg, rødbeder, purløg og bacon
  - Kartoffel/ porresuppe
  - Rejecocktail
- Tarteletter med høns og asparges eller skinke med ærter og gulerødder
  - Skinke med ostecreme og bagte mandler
  - Tunmousse
- Kold dampet laks med rejer og cocktaildressing
- Hønsesalat på smørstegt franskbrød med karse, purløg og ristet bacon

## Hovedretter

- Flæskesteg med sprød svær og rødkål, samt ½ æble med gelé  
Serveres med sukkerbrunede og hvide kartofler, samt flødesauce
- Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat, asier og tyttebær  
Serveres med bønner, sukkerbrunede og hvide kartofler, samt flødesauce
  - Kalvesteg med rabarberkompot og agurkesalat  
Serveres med grønsager, hvide kartofler og flødesauce
  - Oksesteg med sønderjysk hvidkål, asier og tyttebær  
Serveres med glaserede løg, ristede champignons, bønner, hvide kartofler og flødesauce
- Wienerschnitzel af Kalv med ærter franchise, wienerdreng, samt brasede kartofler og brun sovs eller smør sovs
- Helstegt Grisemørbrad svøbt i bacon med bagekartoffel, dampet grønt, mix salat og whiskysovs

## - Desserter

- Hjemmelavet Isrand med frisk frugt
- Hjemmelavet Brownies med is og frugt
  - Citronfromage
  - Fløderand med jordbærsauce
  - Pandekage med is og frugt
  - Pandekage i orangesovs med is
  - Hjemmelavet is med chokoladesovs
- Jordbærsuppe med vaniljeis, bær og "chokoladefjer"
- Fløde/karamelrand med flødeskum og "nøddebrud"

## - Vine

Husets Hvid, rød og dessertvin samt fadøl, sodavand og isvand

## Kaffe/the med sødt og natmad

Vi byder en cognac eller likør til kaffen

Fri bar med øl, vand og vin i 7,5 timer

Pris pr. couvert kr. 650,-

Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40  
info@hotelkloveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloveres.dk